

## Descripción

---

Un cava caracterizado por la Pansa Blanca típica de la región de Alella, ideal para acompañar mariscos, embutidos ibéricos y quesos.

*Varietades:* Pansa blanca, Macabeo, Parellada.

*Vendimia:* Mecánica y manual dependiendo de las características de cada viñedo.

*Vinificación:* Prensado de la uva entera y fermentación a temperatura controlada de 16°C.

*Crianza:* 20-30 meses.

*Climatología del 2014:* El 2014 será recordado por las lluvias y temperaturas relativamente bajas del verano, hecho que se tradujo en una maduración lenta, pero muy buena de la uva.

## Viticultura

---

Alella se caracteriza por un suelo de textura arenosa denominado "sauló". La densidad de plantación es de 3.700 cepas/Ha con un marco de plantación de 2,2 x 1,2 metros. La conducción de las cepas es en espaldera y en vaso las más viejas y realizamos una poda corta.

## Analítica

---

Grado alcohólico: 11.5% vol.

Azúcares: 0.30 g/L

Acidez Total: 6.1 g/L

pH: 3.00

Acidez Volátil: 0.21 g/L

Sulfuroso Total: 38 mg/L

## Nota de Cata

---

Tono muy pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. Nariz delicada con aromas de fruta blanca y cítricos. En boca es fresco, ligero, equilibrado y muy seco, pero amable.



### Formato

---

750 mL / 1.500 mL  
350 mL  
3.000 mL



### Caja

---

6 bot.  
12 bot.  
1 bot.